

19 BUNDESREPUBLIK **DEUTSCHLAND** 

## **® Offenlegungsschrift** <sup>®</sup> DE 44 33 474 A 1

(5) Int. Cl.<sup>6</sup>: A 47 J 31/00

A 47 J 31/52



**DEUTSCHES PATENTAMT**  (21) Aktenzeichen:

P 44 33 474.5

Anmeldetag:

20. 9.94

(43) Offenlegungstag:

21. 3.96

(7) Anmelder:

Hill, Thomas, 58452 Witten, DE

72 Erfinder:

gleich Anmelder

(54) Teebrühvorrichtung

Bei dieser Vorrichtung treibt ein Uhrwerk, mit den die Brühzeit eingestellt wird, ein zusätzliches Antriebsrad nach den auslösen der Glocke an. Dieses Rad bewegt eine Schiene mit einen Körbchen, daß den Tee aufnimmt, vertikal aus dem Wasser heraus bis zu einen am Boden des Mechanismus befindlichen federbestückten Stempel der den Tee dann ausdrückt. Der Korbeinsatz kann je nach Bedarf (Teebeutel oder Teeblätter) ausgetauscht werden.

## Beschreibung

Bei der Zubereitung von Tee muß, je nach Sorte und gewünschter Wirkung eine bestimmte Zeitspanne der Tee im heißen Wasser ziehen. Oft kommt es jedoch vor das man die Zeit vergißt und der Tee so lange im Wasser ist bis er bitter schmeckt. Hinzu kommt das Problem mit den tropfenden Teebeuteln.

Die Erfindung liegt der Aufgabe zugrunde, einen Mechanismus zu entwickeln der diese beiden Probleme 10 löst.

Zu diesem Zweck wird an dem Rand einer Kanne 1 (oder einer Tasse) ein Mechanismus mit einer einstellbaren Schiene 2 befestigt, der aus einen Uhrwerk 3 besteht, einer Schiene 4 und einen auswechselbaren Körbchen 5. An der Feder des Uhrwerks das die Glocke auslöst befindet sich ein angekoppeltes Antriebsrad 6 das die Schiene 4 antreibt. An einen Ende der Schiene befindet sich ein Körbchen 5 das die Teebeutel oder den Tee aufnimmt. Am Uhrwerkboden befindet sich ein mit 20 einer schwachen Feder versehener Stempel 7.

Der Funktionsablauf ist nun wie folgt: In das Körbchen 5 wird der Teebeutel/Tee gelegt, dann die Schiene 4 auf die gewünschte Länge eingestellt und das Uhrwerk mit dem Zeitrad 8 auf die gewünschte 25 Brühzeit eingestellt. Dann wird der Mechanismus mit der Schiene 2 am Rand des Gefäßes aufgelegt. Ist die gewünschte Zeit abgelaufen schrillt die Glocke und gleichzeitig wird die Schiene 4 mit den Körbchen 5 über das Antriebsrad 6 aus den Wasser gezogen bis zu den 30 unteren Rand des Mechanismus wo der Stempel 7 den Teebeutel mit schwachen Druck auspreßt. Damit ist der Brühvorgang beendet, der Benutzer über das Läuten darüber benachrichtigt und der Tee wird soweit ausgepreßt, daß man den Mechanismus herunternehmen und 35 umdrehen kann und ohne lästige Tropfen den Tee in den Abfall befördern kann.

## Patentanspruch

Mechanismus bestehend aus einen Uhrwerk, dadurch gekennzeichnet, daß ein damit gekoppeltes Antriebsrad eine Schiene antreibt an dessen Ende ein Körbchen sich befindet und an dem Boden des Mechanismus ein mit einer Feder versehener Stempel.

Hierzu 1 Seite(n) Zeichnungen

50

55

60

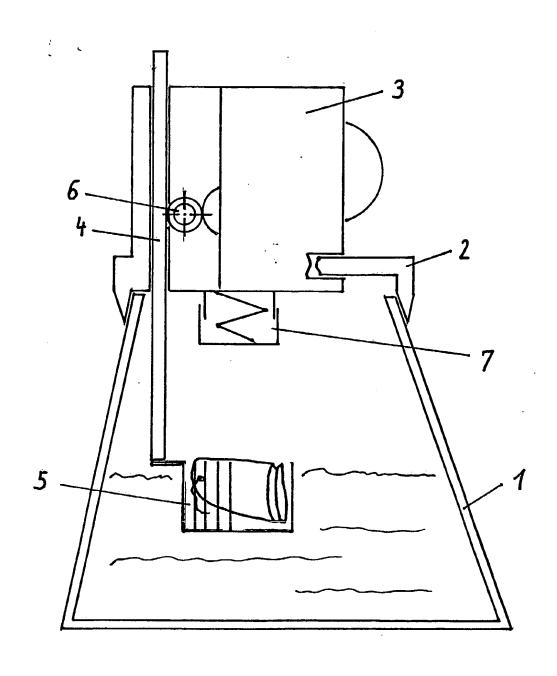
Zeichnung

Nummer: Int. Cl.<sup>6</sup>:

Offenlegungstag:

DE 44 33 474 A1 A 47 J 31/00

21. März 1996



DERWENT-ACC-NO:

1996-161036

DERWENT-WEEK:

199617

COPYRIGHT 1999 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE:

Tea-making appliance - with brewing

time control and

drip-free residual tea material

INVENTOR: HILL, T

PATENT-ASSIGNEE: HILL T[HILLI]

PRIORITY-DATA: 1994DE-4433474 (September 20, 1994)

PATENT-FAMILY:

PUB-NO

PUB-DATE

LANGUAGE

PAGES

MAIN-IPC

DE 4433474 A1

March 21, 1996

N/A

003

A47J 031/00

APPLICATION-DATA:

PUB-NO

APPL-DESCRIPTOR

APPL-NO

APPL-DATE

DE 4433474A1

N/A

1994DE-4433474

September 20, 1994

INT-CL (IPC): A47J031/00, A47J031/52

ABSTRACTED-PUB-NO: DE 4433474A

**BASIC-ABSTRACT:** 

The tea-making appliance has the tea leaves or tea-bag contained within a holder which, at the end of the brewing period, is withdrawn against a spring-loaded pad to squeeze liquid from the tea material.

The tea maker has a hot water container (1) into which a small holder (5), containing tea material, is held on an arm (4) which is part of a rack and pinion (6) mechanism. The tea brewing time is preselected

on a timer, at the end of the brewing period the holder is withdrawn against a spring loaded pad (7) in order to reduce the liquid content of the tea material.

USE/ADVANTAGE - For automatic tea making, avoids risk of over brewing and dripping residue.

CHOSEN-DRAWING: Dwg.1/1

TITLE-TERMS: TEA APPLIANCE BREW TIME CONTROL DRIP FREE RESIDUE TEA MATERIAL

DERWENT-CLASS: P28 X27

EPI-CODES: X27-B01;

SECONDARY-ACC-NO:

Non-CPI Secondary Accession Numbers: N1996-134923